



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ HELLE ÇORBASI

4 su bardağı et suyu veya su
3 çorba kaşığı un
5-6 adet domates yada bir kaşık domates salçası
2 çorba kaşığı margarin
Tuz
Nane

Yağ ile un bir tencereye konulup un hafifçe pembeleşene kadar orta ateşte karıştırılarak kavrulur. Domatesler rendelenerek kavrulmuş una ilave edilip karıştırarak 2 dk. kadar kavrulur. Domates yoksa salça su ile sulandırılarak kullanılabilir. Ardından su veya et suyu azar azar katılarak karışım iyice ezilir. 10-15 dk. kadar orta hararetle ateşte kaynatılır. İstenen koyuluğu gelince ateşten alınır ve üzerine nane serpilerek sıcak servis yapılır.

